

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3963—2021

畜禽肉分割技术规程 牦牛肉

Code of practice for livestock and poultry meat fabrication—Yak meat

2021-11-09 发布

2022-05-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：青海省畜牧兽医科学院、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、甘肃农业大学、青海夏华清真肉食品有限公司、甘肃安多清真绿色食品有限公司、西藏农牧学院、中国标准化研究院。

本文件主要起草人：孙宝忠、谢鹏、刘书杰、柴沙驼、孙璐、李海鹏、余群力、张丽、王志荣、张新军、张松山、雷元华、刘晓畅、徐晨晨、罗章、席兴军。

畜禽肉分割技术规程 牦牛肉

1 范围

本文件规定了牦牛肉分割的术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割程序及要求、标签、标志、包装、储存和运输要求。

本文件适用于牦牛肉的分割加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1

牦牛胴体 yak carcass

牦牛经宰杀、放血后，去除皮、头、蹄、尾、内脏、肾及肾脂肪和生殖器（母牛乳房）后的躯体部分。

3.2

纵二分体 side

将牦牛胴体沿脊椎骨中线从尾根部至颈部纵向锯（劈）开，形成左、右两部分的胴体。

3.3

四分体 quarter

在第5～第6肋骨或第13～第14肋骨之间将纵二分体切开，得到的前、后两个部分。根据分割程序及要求不同，可分为普通四分体和枪形四分体。

3.4

分割肉 meat cuts

依据牦牛胴体形态结构和肌肉组织分布进行分割，得到的不同部位的肉块。

3.5

里脊 tenderloin

取自牦牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉。

3.6

外脊 striploin

自牦牛胴体第13～第14胸椎椎窝中间处至第6腰椎处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉，主要

是背最长肌。

3.7

眼肉 ribeye

自牦牛胴体第6胸椎到第13~第14胸椎之间的净肉。前端与上脑相连,后端与外脊相连,主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。

3.8

上脑 high rib

自牦牛胴体最后颈椎到第5~第6胸椎椎窝中间处垂直横截的净肉。前端在最后颈椎后缘,后端与眼肉相连,主要包括背最长肌、斜方肌等。

3.9

胸肉 brisket

位于牦牛胴体胸部,净肉主要包括胸深肌和胸浅肌等。

3.10

臀肉

尾龙扒 rump

位于牦牛胴体后腿外侧靠近股骨一端,净肉主要包括臀中肌、臀深肌、股薄肌等。

3.11

米龙

针扒 topside

位于牦牛胴体后腿内侧,净肉主要包括半膜肌、股收肌、缝匠肌等。

3.12

牛霖

膝圆 knuckle

位于牦牛胴体股骨前面及两侧,被阔筋膜张肌覆盖,净肉主要是臀股四头肌。

3.13

大黄瓜条

烩扒 outside flat

位于牦牛胴体后腿外侧,沿半腱肌股骨边缘取下的长而宽大的净肉,主要是臀股二头肌。

3.14

小黄瓜条 eye-round

位于牦牛胴体臀部,沿臀股二头肌边缘取下的形如管状的净肉,主要是半腱肌。

3.15

腹肉 thin flank

位于牦牛胴体腹部,净肉主要包括肋间内肌、肋间外肌和腹外斜肌等。

3.16

腱子肉 shin/shank

位于牦牛前小腿肘关节至腕关节外及后小腿膝关节至跟腱外的净肉。前者称为前腱子肉,主要包括腕桡侧伸肌、指总伸肌、指内侧伸肌、指外侧伸肌、腕尺侧伸肌等;后者称为后腱子肉,主要包括腓肠肌、趾伸肌和趾伸屈肌等。

4 原料要求

原料牦牛应健康状况良好,牦牛胴体应检验检疫合格。

5 分割车间基本要求

5.1 分割车间应包括胴体预冷间、分割剔骨间、产品冷却间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间、工器具间、

更衣室、卫生间及空调设备间等。

5.2 胴体预冷间和产品冷却间温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。分割剔骨间温度应控制在 12°C 以下。

5.3 与肉品接触的设备、工器具应易于清洗；表面光滑、耐磨、防渗，无凹陷和裂缝；应耐腐蚀、无毒、无异味，可经反复清洗和消毒。

6 分割程序及要求

6.1 分割工序

牦牛胴体可按程序进行整体分割，分为二分体和四分体，分割出的产品见附录 A；也可进行部位分割，分别对前四分体和后四分体进行分割，可根据产品工艺和生产需要，调整分割程序，分割出的产品见附录 B。

6.2 整体分割

6.2.1 纵二分体分割

将牦牛胴体沿脊椎中线纵向切成两片。

6.2.2 四分体分割

可分为普通四分体分割和枪形四分体分割 2 种方式：

- 普通四分体分割：在第 5～第 6 肋骨之间或第 13～第 14 肋骨之间将纵二分体切开，分割出前、后两个部分；
- 枪形四分体分割：一端沿腹直肌与臀部轮廓处切开，平行于脊柱走向，切至第 5～第 6 肋骨之间或第 13～第 14 肋骨之间，横切后分割出前、后两部分，称为枪形前、后四分体。

6.3 部位分割

6.3.1 前四分体分割

6.3.1.1 上脑分割

剥离胸椎，去除筋腱，在背最长肌腹侧距离为 $3\text{ cm}\sim 5\text{ cm}$ 处切下。

6.3.1.2 胸肉分割

在剑状软骨处，沿着胸肉的自然走向剥离，修去部分脂肪，即成胸肉。

6.3.1.3 带骨肋排分割

将第 4～第 7 肋骨及有关肌肉切下，分割出带骨肋排。

6.3.1.4 前腱子肉分割

自牦牛前小腿肘关节至腕关节外，从尺骨端下刀，剥离骨头分割出的肌肉。

6.3.1.5 带骨前腱子分割

沿牦牛肱骨远端自肘关节切割，切下为带骨前腱子。

6.3.2 后四分体分割

6.3.2.1 里脊分割

先剥去肾周脂肪，然后沿耻骨前下方把里脊头剥离，再由里脊头向里脊尾，逐个剥离腰椎横突，即可取下完整的里脊。

6.3.2.2 眼肉分割

先剥离胸椎，抽出筋腱，在背最长肌处，腹侧距离为 $3\text{ cm}\sim 5\text{ cm}$ ，切下。

注：眼肉分割时，如果普通四分体是在第 5～第 6 根肋骨之间纵向切开或枪式分割在第 5～第 6 根肋骨之间纵向切开时，眼肉在后四分体上，否则，在前四分体上。

6.3.2.3 带着眼肉分割

眼肉分割时不剥离胸椎，稍加修整即为带着眼肉。

6.3.2.4 外脊分割

沿着最后一根腰椎处切下，在第 13～第 14 胸肋处切断胸椎；沿背最长肌腹侧，离背最长肌 $3\text{ cm}\sim$

5 cm切下；逐个把胸、腰椎剥离。

6.3.2.5 T骨扒分割

由带骨牦牛腰脊(双/单)沿腰椎结合处直切而成。

6.3.2.6 腹肉分割

剔除第4~第7肋骨后的无骨肋排。

6.3.2.7 米龙分割

沿股骨内侧从臀股二头肌与臀股四头肌边缘取下，分割出米龙，剔出多余组织。

6.3.2.8 后腱子肉分割

后牦牛腱自牦牛后小腿膝关节至跟腱外侧，从胫骨上端下刀，剥离骨头分割出的肌肉。

6.3.2.9 带骨后腱子肉分割

自胫骨与股骨之间的膝关节切割，切下为带骨后腱子。

6.3.2.10 小黄瓜条分割

当牦牛后腱子肉取下后，小黄瓜条处于最明显的位置。分割时，按小黄瓜条的自然走向剥离。

6.3.2.11 大黄瓜条分割

与小黄瓜条紧紧相连，剥离小黄瓜条后大黄瓜条就完全暴露，顺着肉缝自然走向剥离，剔出多余组织后的完整的四方形净肉。

6.3.2.12 臀肉分割

位于后腿外侧靠近股骨一端，沿着臀股四头肌边缘取下后，剔出多余组织。

6.3.2.13 牛霖分割

米龙和臀肉取下后，可见到长圆形肉块，沿自然肉缝分割，剔出多余组织后的完整净肉。

7 标签、标志、包装、储存和运输

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 NY/T 3383 的规定。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB/T 5737、GB/T 10457 等的规定。

7.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，包装箱应完整、牢固，底部应封牢，箱外用塑料带捆扎牢固。

7.2.3 包装箱内肉块应排列整齐，每箱内肉块大小应均匀，定量包装箱内允许有一小块补加肉。

7.3 储存

7.3.1 冷却产品应储存在 0℃~4℃ 的冷却肉储存库(间)。

7.3.2 冷冻产品应储存在 -18℃ 以下的冷藏库。

7.3.3 储存库应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉，定期除霜。库内有防霉、防鼠、防虫、防火、防尘设施设备，定期消毒。

7.3.4 储存库内不应存放有碍食品安全的物品；同一库内不得存放可能造成交叉污染或者串味的产品。

7.4 运输

产品运输应符合 GB 20799 的规定。

附 录 A
(资料性)
牦牛胴体分割示意表

表 A.1 列出了牦牛胴体分割的产品名称、分割部位示意图和产品图例。

表 A.1 牦牛胴体分割示意表

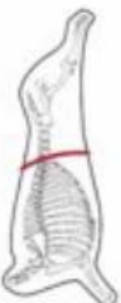
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
1	纵二分体		
2	普通四分体	 	 

表 A.1 (续)

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
3	枪形前、后四分体		

附录 B
(资料性)
牦牛分割肉示意表

表 B.1 列出了牦牛分割肉的产品名称、分割部位示意图和产品图例。

表 B.1 牦牛分割肉示意表

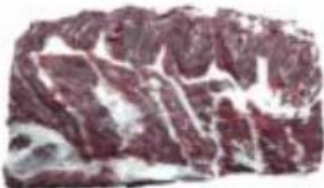
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
1	上脑		
2	胸肉		
3	带骨肋排		
4	前腱子肉		

表 B.1 (续)

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
5	带骨前腱子		
6	里脊		
7	眼肉		
8	带骨眼肉		
9	外脊		

表 B.1 (续)

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
10	T 骨扒		
11	腹肉		
12	米龙		
13	后腱子肉		
14	带骨后腱子肉		

表 B.1 (续)

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
15	小黄瓜条		
16	大黄瓜条		
17	臀肉		
18	牛霖		